

TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

Sayı: 1 Nisan 2009

NEFİS TARİFLERİYLE
lezizsofralar.net

RİYAD`TA
Bahar Şenliği

FERAH`IN MUTFAĞI
Yemek Yarışması Sonuçlandı

Yemek Etkinlikleri
Bu ay kimlerdeyiz

YAZILARIYLA

Begüm Mol
Ferah A.Tırıç
Burcu&Nurcan



Yaşasın Yemek
Yemek

ferahinmutfagi.com





04 [Editörden](#)

05 [Mercimek Köftesi](#)

07 [Susamlı Milföy Topları](#)

09 [WWW.](#)

11 [Armutlu Turta](#)

13 [Hanım Göbeği](#)

15 [Bahar Şenliği \(Riyad\)](#)

20 [Pratik Bilgiler](#)

21 [İlginç Mutfak Aletleri](#)

23 [Beze](#)

25 [Çikolatalı Kurabiye](#)

27 [Yemek Etkinlikleri](#)

30 [Yemek Yarışması Sonuçları](#)

31 [Hayat Birkere](#)

33 [Güveçte Levrek](#)

35 [Fuschia](#)

40 [İletişim](#)





Merhaba

Bahar geliyor....Soğuk havaları taptaze bir yeşilliğe, cıvı cıvı kuşlara, yeni çıkışlara, yeni soluklara ve yeni bir e-dergiye merhaba diyerek geride bırakıyoruz.

Yemek ve yaşama dair sloganı ile çeşit çeşit konuları içinde barındıran bir e-dergi ile sizlerle her ay birlikte olmayı planlıyoruz..TuzBİBER'in içeriği hakkında kısaca bilgi vermek istiyorum.

Ayın konuğu bölümünde; bir web sitesine veya bloga, yaptığımız bir röportajla yer vereceğiz. İsteğimiz; bu işi hobi edinmiş, emek vermiş tüm dostlarımızın sesini mümkün olduğunca yemek severlere ulaştırmak ve yakından tanıtmak .

Konuk siteye/bloga ait ön plana çıkmış yemekleri, tarif ve fotoğrafları ile dergimizde yayınlayacağız. Editörün seçtikleri kısmında ise yine blog ve site arkadaşlarımızdan seçilen tarifler olacak. Birçoğumuzun bildiği her ay bir sitenin / blogun bir konu seçerek evsahipliğini üstlendiği etkinlikleri bu ay kimde olduğunu, konusunu ve katılım tarihlerini etkinlikler köşesinde bulacaksınız.

Sevgili arkadaşlarım yazılarıyla bizimle birlikte olacaklar. Pratik bilgiler köşemiz, ilginç mutfak aletleri bölümümüzle dergimizin ilk sayısını gerçekleştirmiş olacağız.

Önümüzdeki aylarda öneri ve beğenilerinizle farklı bölümler, daha zengin bir içerikle birlikte olmayı umut ediyorum.

Bu sayının gerçekleşmesinde katkısı olan tüm arkadaşlarıma teşekkürlerimi sunuyorum.

“Yemek ve Yaşama Dair” diyor ve size ilk sayımızı sunuyorum.

Ferah A. Tunc



MERCİMEK KÖFTESİ

MALZEMELER

- 1 Su bardağı kırmızı mercimek
- 2,5 Su bardağı su (mercimeği haşlamak için)
- 1,5 Su bardağı köftelik bulgur
- 2 Tane kuru soğan
- 1 Yemek kaşığı domates
- 1 Yemek kaşığı biber salçası
- Yeterince sıvı yağ
- Tuz, karabiber, pulbiber, kırmızı biber
- 2 Dal yeşil soğan ve yarım demet maydonoz

HAZIRLANMASI

Öncelikle mercimekleri haşlıyoruz, mercimek ve su birazcıkta tuz bir tencereye alınarak kaynamaya bırakılır, iyice pişene dek beklenir ve ocaktan alınır sıcak olarak diğer bir kaba aldığımız bulgurun üzerine suyuyla beraber eklenir. Kabın kapağı kapatılarak en az 15 dakika bekletilerek bulgurun kabarması sağlanır, diğer taraftan bir tavanın içine 1 çay bardağına yakın sıvı yağ konur ve incecik doğradığımız kuru soğan üzerine ilave edilir. Soğanlar pembeleşince üzerine salça konur ve 5 dakika daha pişirilir. Ocaktan alınarak, kabaran bulgurun üzerine ilave edilir. Önce kaşıkla karıştırılır sonrada biraz soğuyunca elimizle bulgur toplanana dek yoğurulur bu aşamada baharatlarda ilave edilir ve tekrar yoğurulur, toplanan harca incecik doğranan yeşil soğan ve maydonoz ilave edilerek bir müddet daha yoğurulduktan sonra servis tabağına fotoğrafta görüldüğü gibi şekil verilerek yerleştirilir.



SUSAMLI MİLFÖY TOPLARI

MALZEMELER

1 Pk. Milföy hamuru

2 Yumurta sarısı

Susam

HAZIRLANMASI

Miföy hamurları oda sıcaklığında bekletilip yumuşatılır, her bir kare 4 eşit parçaya bölünüp merdane ile biraz açılır. Ortalarına iç harçtan koyup, kenarlarını ortaya toplayarak kapatılır. Elde yuvarlak top haline getirilir. Önce yumurta sarısına bulanmış miföy topları daha sonra susama batırılarak tepsiye yerleştirilir. 180-200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirilir.

www.

lezizsofralar.net

İlk konuğum, birçok kişinin yakından severek takip ettiği LEZİZ SOFRALAR'ın yaratıcısı Seval Bolat. LEZİZ SOFRALAR birbirinden güzel yemekler ve kategorileri ile yemek yapmayı sevenlere, değişik tatlar denemek isteyenlere iyi bir arşiv sunuyor. Kendisini daha yakından tanımak istedik ve bu röportajı gerçekleştirdik.

Öncelikle seni tuz biber dergisi okurlarına tanıtmak istiyorum. Bize biraz kendinden bahseder misin?

Ben 26 yaşında evli ve 2 çocuk sahibi bir ev hanımıyım. 8 yıldır Almanya da yaşıyorum.Yemek yapmaya 12 yaşında başladım. O günlerde bile değişik yemekler yapmaya çalışıyordum. Gerek gazetelerden olsun gerek yemek dergilerinden olsun bulduğum her tarifi denemeye çalıştım. Şimdilerde de değişen bir şey olmadı. Artık internet benim en büyük yardımcım. Hemen hemen her gün değişik yemekleri, farklı lezzetleri uyguluyorum ve bunları gerek misafirlerime, gerekse aileme tattırmayı çok seviyorum..

Web sitenin ismi leziz sofralar. Niye leziz sofralar?

2.5 sene önce yemek bloguna daha farklı bir isimle başlamıştım. Profesyonel ortama geçişim “Lezizsofralar” ile oldu. Bu ismi eşim seçti. Bu ismin yaptığım yemeklere daha uygun olduğunu düşünmüş olmalı.

leziz sofralar'ı bize anlatabilirmisin, içeriğini ne kadar süredir yayında olduğunu ?

Lezizsofralar'ın içeriği; anayemek, hamurışı, kurabiye, pasta vs. devam edip gidiyor. Hoşuma giden her tarifi denediğim için bu içerik günden güne genişliyor. Şimdilik sitede 20 ayrı kategori var.

Lezizsofralar 27 Eylül 2008 tarihinden beri yayında ama ondan önce 2,5 senelik bir blog geçmişim var.

Yemek yapmaya nasıl başladın. Bir anın var mı o günlere ait ?

Yemek yapmaya 12 yaşında başladım o yıllarda kek denemem çok olurdu.Ama ne hikmetse ne kadar özen gösterirsem göstereyim hiç kabarmazdı ben de kimse görmeden yok ederdim.

leziz sofralar'a evde her pişirdiğin tarifi ekliyor musun ?

Hemen eklemiyorum. Tarifi deniyorum önce. Sonra tat ve görüntü olarak test ediyorum. Eğer tarafımdan testi geçerse fotoğraflandırıp sitede yayınlıyorum.

Denediğin bir tarif başarısız olursa, örneğin bir kek yaptın hiç kabarmadı , yaparken çok da emek vermiştin oysa...keki bir şekle şemale sokup fotograflandırıp tarifi verir misin yoksa yeniden mi denersin ? Başından böyle bir şey geçtimi ?

Mesala kek kabarmadı yada tadı bana uymadı. O zaman tarifi vermiyorum. Çünkü bir başkası deneyebilir ve memnun olmayabilir. Onun için hep garantili tarifleri vermeyi tercih ediyorum.

Geçenlerde çok merak ettiğim makaronları denedim. Ne kadar özen gösterdiysem de olmadı. Belki bir dahaki sefere olur diye yine denedim ama sonuç yine tam bir hüsrana oldu. Şimdilik makaron merakımı rafa kaldırdım.

İziz sofralar da yer verdiğin tarifleri genelde nasıl seçiyorsun yani kaynakların nereler oluyor?

Sitemde yer verdiğim tarifler hep denenmiş ve yapan tarafından beğenilmiş tarifler oluyor. Bunun için bloglar benim için en önemli kaynak.

Seval Hanıma teşekkür ediyorum. İziz sofralar da daha nice güzel yemekleriyle bizleri buluşturması dileği ile...

Peki deneyeceğin tarifleri neye göre seçiyorsun?

Öncelikle ihtiyacıma göre belirliyorum. Eğer misafirim gelecekse düşündüğüm menüye uygun bir tarif seçiyorum. Çok nadirde olsa görüntü olarak hoşuma giden tarifleri deniyorum.

Hergün kesinlikle bir kez bakarım dediğin siteler varmı ?

Var tabiki. Nete her girdiğimde ilk baktığım yer haber siteleridir. O gün ne olmuş öğrenmeden başka sitelere bakmıyorum (kendi sitemde dahil). Ondan sonrada kendi siteme, maillerime ve diğer blog arkadaşlarımla sitelerini ziyaret ediyorum.

Son olarak senin gibi sitesi ve blogu olan arkadaşlarımıza iletmek istediğin birşey varmı ?

Ben sitemde ve bulunduğum blog dünyasında keyifle yaptıklarımı sunuyorum. Sitemi ziyaret eden arkadaşlarımla ve diğer ziyaretçilerimin tariflerimden memnun kalmaları en büyük temennim. Herkese sevgilerimi gönderiyorum.

Hazırlayan : Ferah A.Tırıc



ARMUTLU TURTA

MALZEMELER

- 3 Yumurta
- 1.5 ay bardağı toz şeker
- 125 Gr. Margarin
- 1 ay bardağı badem tozu
- 3 Yemek kaşığı süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket vanilya
- Yeterince un
- zeri için
- 2 Tane soyulmuş ve ince dilimlenmiş yumuşak armut
- Pudra şekeri

HAZIRLANMASI

Yumurta ve şeker mikserle en az 3-4 dakika kadar çırpılır. zerine yumuşamış margarin ilave edilir, süt ve diğer malzemelerde ilave edildikten sonra iyice çırpılır.En son un ilave edilir. Akışkan ama koyu bir harç elde edilir. Yağladığımız turta kalıbına dökülür, üzerine dilimledigimiz armutlar yerleştirilir ve önceden ısıtılmış fırında 160 derecede üzeri kızarana dek pişirilir. Piştikten sonra soğumaya bırakılan turta üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir.



HANIM GÖBEĞİ

MALZEMELER

125 Gr. margarin
1,5 Su bardağı su
2 Su bardağı un
3 Yumurta

ŞERBETİ İÇİN

3 Su bardağı şeker
2,5 Su bardağı su
Yarım limon suyu
Kızartmak için sıvı yağ

HAZIRLANMASI

Şerbetin Yapılışı

Su şeker karıştırılır. Kaynayan şerbetin altı biraz kısılır kıvama gelene kadar kaynatılır. Limon suyu eklenir karıştırılır. Kenara alınır soğuması beklenir.

Hamurun Yapılışı

Tencereye su ve yağ eklenir. Kısık ateşte yağ eriyene kadar beklenir. Kaynamaya yakın un ilave edilir, tahta kaşıkla 5 dakika helva yapar gibi karıştırılarak pişirilir. Soğuyunca içine yumurtalar teker teker eklenerek yedirilir. Biraz dinlendirilir ve el hafif sıvı yağ ile yağlanır. Cevizden biraz büyük parçalar koparılır yuvarlanır, ortası parmakla delinir simit şekli verilir. Tezgaha dizilir, teflon vb. geniş bir tavaya sıvı yağ boşaltılır. Isıtmadan soğuk yağın içine tatlılar dizilir. Ocağın altı açılıp orta ateşte arada tavayı sallayarak arkalı önlü nar gibi kızarana kadar pişirilir. Hazırlağımız soğumuş olan şerbete atılır, şerbeti çekince servis yapılır.

Bahar Şenliği

Nevruz Bayramı

Nevruz Farsça'da "Yenigün" anlamına gelir. 21 Mart gece ile gündüzün eşitlendiği gündür. Bu gün havaların ısınmaya, ağaçların çiçek açmaya, toprağın yeşillenmeye başlamasının habercisi bir gündür. Kısacası baharın gelişini simgeler. Bu yüzden Türkiye'de bir gelenek olarak kutlanan nevruz, Türk Cumhuriyetleri'nde resmi bayram olarak kutlanmaktadır.

Nevruz Türklerde çok eskiden beri bilinmekte ve kutlanmaktadır.

Rivayete göre bu gün ergenekondan çıkış olarak kabul edildiği için kurtuluş günü olarak kutlanır.

Ben de Riyad elçiliğimizin bahar şenliği (nevruz bayramı) ve kermes organizasyonunu sizlere kısa kısa aktarmak ve bugüne ait fotoğrafları paylaşmak istedim.

Etkinlikte Türk yemeklerinden el sanatlarına, halk oyunlarından, hediye çekilişlerine kadar pek çok şeyi bulmak mümkündür.



Büyükelçimiz Naci Kuru ve diğer Türk Cumhuriyetleri elçileri, etkinliği nevruzun bir geleneği olan örste demir dövme ile başlattılar.

Riyad Büyükelçimiz Naci Kuru'nun eşi Canan Kuru bu etkinliğin mimarıydı. Merak ettiklerimizi bir kaç soru altında kendisine yönelttik.

Bahar Şenliği Suudi Arabistan da sadece Türk Büyükelçiliği tarafından gerçekleştirilen bir etkinlik midir?

Suudi Arabistan'daki diğer Büyükelçiliklerin de zaman zaman hayır amaçlı benzer etkinlikleri oluyor. Biz Türk Büyükelçiliği olarak bunu düzenli yapmaya çalışıyoruz. Çevremden gözlemleyebildiğim kadarıyla Büyükelçiliğimizce yapılan etkinlikler Suudi Arabistan'da büyük bir kitle tarafından yakından takip ediliyor. Geçtiğimiz yıl Jenadriye Festivali'ne konuk ülke olarak katılmıştık. Orada da büyük bir ilgi vardı. Özellikle de geleneksel Türk ürünlerinin yer aldığı kermes faaliyetlerimiz zaman içerisinde kendisine güzel bir yer edinmiş. Gerek Türkiye'den kermes için özel olarak getirilen malzemeler, gerekse de Türk mutfağından çeşitli örnekler büyük ilgi uyandırıyor.

Biliyorsunuz bu şenliği bu yıl diğer Türk cumhuriyetleri ile birlikte düzenledik. Baharda şenlik yapmak tüm Türklerde gelenektir. Bahar ayları çeşitli kutlamalarla geçirilir. Benim de çocukluğumun geçtiği İzmir bu bakımdan hafızamda zengin imgeler bırakmıştır. Biz de bu yıl diğer Türk Cumhuriyetleri ile birlikte baharın gelişini kutlamak ve geleneklerimizi birlikte yaşatmak istedik.



Çinilerin, kilimlerin, süs ve hediyelik eşyaların olduğu standlar

Etkinliği her sene düzenliyor musunuz?

Geçen yıl Büyükelçilik mensupları ve Türk toplumunun katkılarıyla büyük bir Türk kermesi yapmıştık. Çok emek verdiğimiz bir kermesti. Türkiye’den Olgunlaşma Enstitüsü’nün kıyafetlerinden oluşan bir defile düzenledik. Bunun yanısıra birçok geleneksel Türk ürünü, tanıtım malzemeleri ve hatta Türkiye’den organik yiyecekler getirttik.

Geçtiğimiz yıl kermesin bir gece öncesinde Suudlu  st düzey hanım misafirlere ve diğer büyükelçi eşlerini davet ettik. Bu etkinlik de çok ses getirdi. Çok beğenildi. Bence çok da başarılı oldu. Bu yıl için diğer Türk Cumhuriyetleri de bize katılma arzularını dile getirince geleneksel kermesimizi daha geniş bir katılımıla Bahar şenliği olarak yapmaya karar verdik... B y keliliğimizin bahçesi adeta bir panayır yeri haline geldi. Riyad Uluslararası Türk Okulumuzdan  ğretmenlerimiz ve öğrencilerimiz ile diğer B y keliliklerden katılımcılar sahne gösterileri ile eğlenceli bir gün geçirilmesine büyük katkıda bulundular. Gelecek senelerde de Bahar şenliği’nin Suudi Arabistan’da daha fazla ülkenin katılımıyla kutlanacağına inanıyorum.

Organizasyonda kaç kişi yer alıyor? İsteyen herkes katılabilir mi? Etkinliğe ne kadar zamanda hazırlandınız?

Tabii isteyen herkes katılıyor. Geçen yılki etkinlik öncesinde B y kelilikte kaydı bulunan bütün vatandaşlara duyuru yapıldı.



Gönüllülerle geniş bir  n toplantı düzenlendi. Gruplar halinde ve yine toplumumuzun önde gelen üyelerinin de önderliğinde uzun soluklu bir çalışma yapıldı.

Bu gruplar bu yıl da bize yol gösterdi. Bu yıl şenlik yapmaya diğer ülkelerle birlikte karar verildiği için farklı düşünceler vardı. şenliğin yeri ve tarihi son bir ayda belirlendi. Geçen yıldan miras aldığımız tecrübeyle B y keliliğimize yeni gelen arkadaşlarımızın da katkısıyla bu etkinliği yaptık. şunu özellikle belirtmek isterim ki bir günlük faaliyetin arkasında hem zamanını bu iç için tahsis eden hem de gerekli malzemelerin karşılanabilmesi için hiçbir fedakarlıktan kaçınmayan mensuplarımızın ve vatandaşlarımızın çok yoğun bir emeği vardır.

Etkinlikten elde edilen gelir nerede değerlendirilecek?

Etkinlikten elde edilen gelirin engelliler için kullanılmasına karar verildi. Her  lke kendi gelirini kendi öngördüğü şekilde kullanacak. Azımsanmayacak bir miktarda gelir elde edildiğini söyleyebilirim. Bizim baştan bu yana düşündüğümüz akülü tekerlekli sandalyeler almak. Bu erevede Bakanlığımızla da işişare halinde gerekli görüşmeler yapılıyor.

Geçtiğimiz yıl gerçekleştirilen kermesten elde edilen gelir Türkiye’nin küçük bir şehrindeki okula bağışlanmıştı. Bu yıl da alınan malzemelerin teslimi yapıldığında web sitemiz aracılığıyla duyurulacaktır.

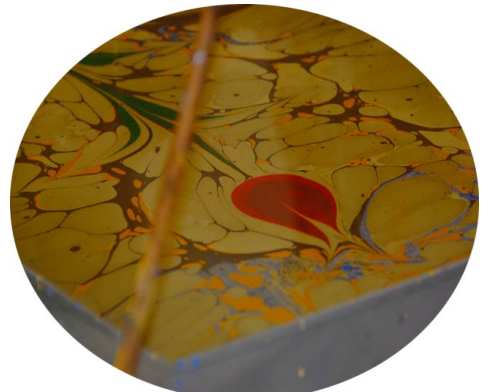
Fotoğraflardan da anlaşılacağı üzere size
EBRU sanatından
bahsedeceğim.Etkinliğin önemli
standlarından biriydi. Ebru
geleneksel bir Türk sanatıdır.
Ebru yapımında kullanılan suya
özelliğini veren madde kitre,
yabani bir bitkinin
özsuyudur.Kitre dışında
kullanılan önemli
malzeme ise öddür. Öd,
boyanın su üzerinde
açılmasını sağlar ve
ayrıca renklerin birbirine
karışmasını engeller.
Fırça, tekne, su, kağıt ve
toprak boya Ebru
yapımı için gerekli
diğer malzemelerdir.
Etkinliğe Medine`den
katılan Emriye Gezer,
Medine Türk okulu`nda
müdür yardımcılığı
yapıyor.İki sene önce
Medine`ye yerleşen
Emriye Hanım hobi olarak
ilgilendiği Ebru sanatını
etkinlik boyunca hem yabancı
hem Türk konuklara sergiledi.
Standa uğrayan misafirlerini
kendi istekleri doğrultusunda
yönlendirerek yardımcı olan Emriye
Hanım, misafirlerin ebrularını
kuruduktan sonra kendilerine teslim etti.

Emriye Hanım`a yabancıların igisini
sorduğumda çok ilgilerini çektiğini, gün içinde 3
kez arka arkaya ebru yapan misafirlerinin olduğunu
belirtti.

Dakikalarca çalışmaları izlerken gelen konuklara
özenip, Emriye hanımın yardımı ile gördüğünüz
ebruyu yaptım.



Emriye Gezer





Eğitmenler Fatih Gök ve Hüseyin Kulaksız tarafından etkinlik çerçevesinde sahneye konulan halk oyunlarımız Elazığ yöresi ve Atvin yöresine aitti.



Yiyecek standında görevli Ülkü hanım`a talebin en çok hangi ürüne olduğunu sorduğumuzda Zeytinyağının çok satıldığını, onu takiben zeytin, biber salçası ve ev yapımı reçellerin ilgi gördüğünü belirtti.

Yapılan hediye çekilişleri ise şenliğe ayrı bir heyecan kattı.

Seneye yine aynı tat ve güzellikte buluşmak dileği ile T.C Riyad Büyükelçiliği`nden ayrılıyoruz.

Ben buradan emeği geçen herkese, sorularımızı cevaplayan Canan Kuru hanımefendiye teşekkürlerimi iletiyorum.

Hazırlayan : Ferah A.Tırıç

Pratik Bilgiler



Pilavınızın tane tane olmasını istiyorsanız, içine limon suyu damlatmanız yeterli olacaktır.



Kurabiye veya bisküvilerinizin uzun süre taze kalmasını istiyorsanız, saklama kabınızın altına kurutma kağıdı koymayı unutmayınız.



Yeşil sebzeleri pişirirken içine biraz şeker ekleyin. Rengini koruduğunu göreceksiniz.

İLGİNÇ MUTFAK ALETLERİ

EKMEK KIZARTMA MAKİNALARI



POP ART Ekmek kızartma makinası
4 çeşit plakası ile birlikte

Thisnext.com

TEM500 Ekmek kızartma
makinası ve yanında yumurta
pişiricisi.

Amazon.com



Sevdiklerinize mesajlarınızı
bir ekmek üstünde vermek
çok hoş olur.

Yankodesign.com

ANANOVA Transparan
ekmek kızartma makinası

Thisnext.com



İLGİNÇ MUTFAK ALETLERİ

EKMEK KIZARTMA MAKİNALARI

The teatoaster
mutfakta dizayn
isteyenler için üretilmiş

Thisnext.com



Kenwood kızarmış ekmek
severlere yanında FM radyo
hediye ediyor.

Thisnext.com

Breville ekmek kızartma
makinası yanında sıcak
suyunuz hazır.

Ohgizmo.com



Olivier Gregoire `hot paper`
Ekmek kızartma makinası

Thisnext.com



BEZE

MALZEMELER

4 Yumurta akı
5 ay bardağı toz şeker
ay kaşığı ucuyla tuz
2-3 Damla limon suyu

HAZIRLANMASI

Yumurta akı bir tencereye alınır, üzerine şeker, tuz ve limon suyu eklenerek kısık ateşte mikserle 10 dakika kadar çırpılır, sonra ocaktan alınıp 10 ile 15 dakika kadar daha ırpılmaya devam edilir taki beze harcı mikserin ucunda kalıp koyu bir kıvam alana dek, Sonra harcı sıkma torbasına doldurularak tepsiye 1 cm aralıklarla sıkılır ve önceden ısınmış fırında 110 derecede bezeler iyice sertleşene dek pişirilir (kızartmadan).



ÇİKOLATALI KURABIYE

MALZEMELER

200 Gr. Tereyağ
230 Gr. Şeker
2 Adet büyük yumurta
340 Gr. + 1 orba kaşığı kek un
340 Gr. Un
Yarım orba kaşığı tuz
1 aykaşığı kabartma tozu
1 aykaşığı karbonat
Yarım orba kaşığı vanilya
115 Gr. Damla ikolata

HAZIRLANMASI

180 derecede fırını ısıtıp, fırın tepsinize pişirme kağıdı serin.

Mikserinizle tereyağ ve şekerini, şeker iyice eriyip karışım yumuşak ve kremsi bir yapıya gelene kadar çırpın.

Tereyağı karışımına yumurtaları tek tek ekleyip her defasında iyice çırpın.

Mikserinizi yüksek devire çıkarın ve birlikteelediğiniz un, kabartma tozu, karbonat, vanilya ve en son damla çikolatayı ekleyin. Bu aşamada artık homojen bir hamur elde etmiş olmalıyız.

Bir kaşık yardımıyla (dondurma yada kahve kaşığı olabilir) hamurdan parçalar alıp pişirme kağıdına aralıklarla dizin.

Eğer büyük hamur parçaları koyduysanız 20, küçükse 15 dakika fırında pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra telde soğutun.

derininperievi.blogspot.com

editörün seçimi

Yemek Etkinlikleri

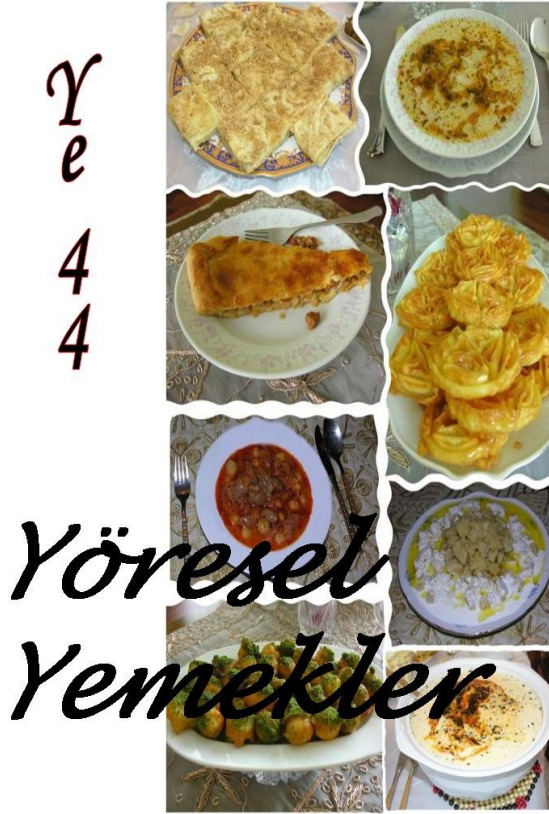
YE Etkinlikleri

Türkiye de ilk defa portakalagaci.com tarafından 2005 Ağustos ayında şeftali yemek ile başlatılan etkinlik, sayısı hergün artan katılımcıları ile hala devam etmektedir.

Her ay bir blog veya site sahibinin konu seçerek başlattığı etkinliklere katılmak çok kolay ve zevkli .

Nisan ayında gerçekleşecek etkinlik ve ev sahibi

minemutfakta.blogcu.com



Tariflerinizi en geç 24 Nisan tarihine kadar blog ya da web sitelerinizde yayınlayıp, isminizi, etkinliğe hangi şehirden katıldığınızı, blog ya da sitenizin ismini ve tarifi yayınladığınız linkin adresini,

minemutfakta@mynet.com adresine mail ile gönderebilirsiniz.

Blog ya da site sahibi olmayan okurlarımız ise yöresel yemeklerinin fotoğraf ve tarifi, isim ve şehir bilgisi ile birlikte yine mail ile bildirirlerse onların tarifleri de yayınlanacaktır.

Yemek Etkinlikleri

Porselen Demlik ay Saati Etkinlikleri

nasibim.blogcu.com tarafından 2007 Ekim ayında başlatılan etkinliğe diğerk etkinliklerdeki gibi her ay bir site veya blog ev sahipliğı yapıyor. Adından da anlaşıldığı üzere çay saatinde yapılacak ve afiyetle yenilecek tariflere yer veriliyor.



Porselen Demlik ay Saati Etkinlikleri bu ay 40.hafta etkinliğini yapıyor.

Ev sahipliğini

6 Nisan 2009 - 20 Nisan 2009 Tarihleri arasında

missgibi.blogcu.com gerçekleştirecektir.

Yemek Etkinlikleri

Yaman Etkinlikler

ayseyaman.blogspot.com tarafından Ağustos 2007 yılında ilki gerçekleştirilen yaman etkinlikler, ilk konusunu Türk Gecesi olarak seçmiş ve başarılı bir katılımı ev sahipliğini tamamlamış.

Bugüne dek güzel konularla iyi arşivler sunan yaman etkinliklerin bu ayki ev sahibi

kitchenoclock.blogspot.com

Çocuklara Özel Cicili Bicili Sunumlar



Etkinlik resminizi, varsa blogunuzun linki, blogunuz yoksa ve sadece blogseverseniz katıldığınız şehri, isminiz ve soyadınız ile birlikte 01.04.09 ile 30.04.09 tarihleri arasında **cicilibicilisunumlar@gmail.com** adresine göndermenizi rica ediyorum...

Ferah`ın Mutfağı`nın evsahipliğini, Buyruk ve Serko nun sponsorluğunu yaptığı 1.Yemek yarışmasının kazananları belli olmuştur. Aşağıda kategorileri ile birlikte birinciler açıklanmıştır. Yarışmaya katılan tüm yemek severlere teşekkür ediyoruz.



Yarışmamızın birincilerine, Ferah`ın mutfağı baskılı bir adet önlük ve şapka ve bir adet yemek kitabı ödül olarak gönderilecektir.



HAYAT BİR KERE

hayatbirkeree@hotmail.com

BİR YERDEN BAŞLAMAK

Kimimiz doktor, kimimiz avukat, kimimiz öğretmen... Hepimizin ayrı ayrı ve birden fazla rolü var hayatta. Bu rollerimizi en iyi şekilde oynamaya çalışırken, birçok şeyi unutuyor, görmüyor ve belki de en önemlisi erteliyoruz. Farkında olmadığımız şeyleri hiç kazanmadığımız da, ne kaçırdığımızı bilemeyiz. Ama bir gün ertelediğimiz şeylerin kaçmış birer fırsatlar olduğunu gördüğümüzde, bunlar birer keşke olarak yerleşirler yaşamımıza.

Eve yorgun geldiğiniz bir günde, küçük kızınız veya oğlunuz annesi ya da babasıyla hikaye okumak istediğinde, yorgunluğunuza teslim olmayın. Çünkü, hafta sonuna ertelediğiniz her oyun ya da hikaye için, minik bebeğiniz daha da büyümüş olacak. Eşiniz, sizinle bir akşam yürümek istediğinde, bunu yorgunluğunuzu atmak için bir fırsat olarak değerlendirin. Çünkü, başka gün yaptığınız hiçbir yürüyüş aynı tatta olmayacak.

Ve ben de istedim ki, bu dergiyi okuduğunuz zamanlarda, bütün telaşlarınızı bir kenara bırakın ve hayatın bir kere sunulan bir hediye olduğunu hatırlayın ve mümkün oldukça da unutmayın.

Hepimiz yaşamışızdır, başlamayı isteyip de başlamadan biten planları. Örneğin, spora başlamak, diyetle başlamak, beğenmediğiniz şeyleri değiştirmek gibi... Başlamamak için de her zaman nedenlerimiz olmuştur. Yeni yıldan itibaren spora gideceğim, pazartesi den itibaren diyetle başlıyorum, önümüzdeki ay bir dil kursuna yazılacağım gibi sürekli ertelenen ve ertelenirken de hep nedenleri olan planlarımızın bizi nereye sürüklediğini düşündünüz mü hiç?

Tüm bu saydıklarım bizi 'atalet' denen bir tembelliğe sürüklüyor. Yakın zaman da, Mümin Sekman'ın 'Kişisel Ataleti Yenmek' adlı kitabını okudum. Okuduktan sonra öğrendim ki, atalet denilen bu hal, insanı avucuna aldığı zaman, tüm hayatımızı bomboş hale getirebiliyor. Bilmeyenler için, ataleti, yazarın kitabındaki tanımla özetlemek istiyorum. ' Atalet, kelime tanımı olarak eylemsizlik hali demektir. TDK sözlüğü ataleti "tembellik, işsizlik, işsiz kalma, işlemsizlik" şeklinde tanımlıyor.' Eğer siz de ataleti yakından tanımak, ataletten korunmak istiyorsanız ya da atalette olduğunuzu düşünüp kurtulmak istiyorsanız, bu kitabı okumanızı tavsiye ederim.

Bende uzun zamandır, yazılarımı, fikirlerimi daha büyük kitlelerle paylaşmak istedim. Önce bir site kurmaya karar verdim. Bilgisayar bilgimin yetersiz olduğunu düşündüğüm için vazgeçtim. Oysa ki, öğrenebilirdim. Bir süre, bu isteğimi erteledim. Daha sonra, durdum ve düşündüm. Gerçekten yazmak istiyor muyum? Yazılarımı gerçekten paylaşmak istiyor muyum? Eğer gerçekten istiyorsam, yapmam gereken neyse onu yapmalıydım. Biraz sabrettim, gerçekten istedim ve şimdi sizlerle buluştum.

Gerçekten istediğinize, karar verin ve yapın! Ertelediğiniz her an ataleti davet etmiş oluyorsunuz. Unutmayın, "hayat bir kere " ve önemli olan "bir yerden başlamak"...

Sevgilerimle...
Begüm MOL



GÜVEÇTE LEVREK

MALZEMELER

2 Adet Levrek (Levrekler 2 parçaya bölünüp elde fileto edilecek)

1 Kase ıspanak (Kaynar sudan geçirilmiş, suyu süzölmüş)

1 Kuru soğan

2 Diş sarımsak

5-6 Adet mantar

1 Tatlı kaşığı çam fıstık

1 Tatlı kaşığı susam

2 Kaşık zeytinyağı

Tuz, kimyon, köri, karabiber

Üzerine sos için:

2 Kaşık zeytinyağı

2 Diş sarımsak

1 Limon suyu

3 Kaşık krema

1/2 Çay bardağı su

Tuz, karabiber

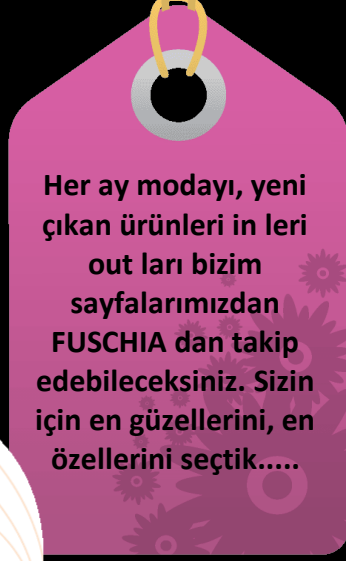
HAZIRLANMASI

Kuru soğanları ve sarımsakları minik doğrayalım zeytinyağı ile soteleyelim. Çam fıstıklarını ve dilim doğranmış mantarları ekleyelim 3-4 dk. daha çevirelim.Sıkılmış ıspanakları da ekleyelim,5 dk. kadar daha soteleyelim.Baharatları ve susamı ekleyelim ocaktan alalım.İki levrek filetoyu minik güveç kabının içine fotoğraftaki gibi kenarlara dik olarak koyalım ,ortasına ıspanaklı içten dolduralım,üzerine biber domates dizelim ve 200C ısınmış fırında balıkların görünen yerleri kızarana kadar pişirelim,yaklaşık 20 dk. kadar.Balıklar pişerken tavaya zeytinyağı koyalım ve minik doğranmış sarımsakları kokusu çıkana kadar yakmadan kavuralım,içine minik kıyılmış kaparı çiçeğı turşusunu ekleyelim.Limonsuyu ve kremayı ekleyelim tavayı sallayarak karıştıralım,kaynayınca suyunuda ekleyelim 1-2 dk. kısık ateşte kaynatalım.Fırından çıkardığımız güveçlerin üzerindeki domates ile biberi alalım ve servis tabağını güveçin üzerine kapatarak hızla ters çevirelim.Biber ve domatesle süsleyelim ve sosundan biraz balığın üzerine biraz tabağa gelecek şekilde 2-3 kaşık kullanalım.

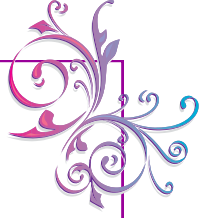
serinmavi.blogspot.com

editörün seçimi

Fuschia



BURCU & NURCAN



Şık olsun birde marka diyorsanız,işte sizin için seçtiklerimiz.

Peşpeşe yapılan ünlü markaların defilelerinde en dikkat çeken detay çantalar oldu. Bu sene çantaların boyu küçülüyor, oysa nasıl alışmıştık elimize ne gelirse içine attığımız büyük çantalarımıza.

Geçtiğimiz yıllarda yapılan bir araştırmaya göre bir kadın yaşadığı süre boyunca ortalama 111 çantaya sahip oluyormuş!

Haydi kızlar çantalarımızı sayalım!



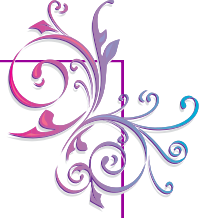
Chanel- Diamond Forever

Bu çanta da tam 334 elmas var ve sadece 13 adet üretildi.

Chanel'in plastik şeffaf çantasının içinde, ipod, parfüm, gözlük,allık ve ruj yeri var. Bence çok ilginç!



Louis Vuitton çantalar orta boyda ve kısa saplı



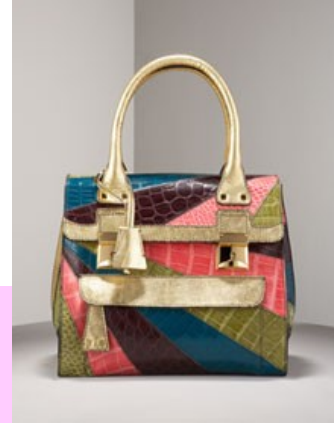
Prada



Chloe



YSL



Valentino

Forbes dergisinin yaptığı anketle ortaya çıkan sonuçlar;

İşte dünyadaki en pahalı kadın çantaları

- Fendi "B.Bag" - \$27,700
- Hermès "Birkin" - \$20,000
- Yves Saint Laurent "Muse" - \$18,990
- Prada "Frame Bag" - \$15,090
- Zac Posen "Alexia" - \$15,000
- Ralph Lauren "Ricky" - \$14,000
- Chloe "Paddington" - \$12,880
- Gucci "Boston" - \$11,990
- Bottega Veneta "Bambina" - \$7,800
- Devi Kroell "Crystal Disco Ball" - \$4,900



Burberry



Celine



Chanel



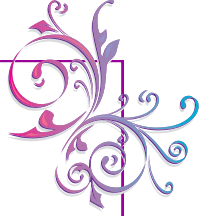
YSL



Christian Louboutin



Bu sezon her yer her şey pespembe... Bu sezonun en moda rengi olan pembeyi ağığından koyusuna her tonuyla; takımızdan tokamıza kıyafetlerimizden ayakkabılarımıza çantalarımızdan aksesuarlarımıza kadar her şeyde görmek mümkün... bu sezon tam bir pembe çılgınlığı yaşayacağız özellikle fuşyada. Bütün ünlü tasarımcıların ve firmaların vazgeçilmezi fuşya, bence bu sezon bizde fuşyadan vazgeçemeyeceğiz ...



Sağım solum fiyonk!

Geçen sene trend olan fiyonklar bu sene doruk noktasında!
Rengârenk elbise, ayakkabı, canta ve takılarda ön planda fiyonklar!



TUZ BİBER

Yemek ve Yaşama Dair

YAZILAR

Ferah A.Tırıc
Begüm Mol
Burcu&Nurcan

FOTOĞRAFLAR

Ferah A.Tırıc
Seval Bolat
semaver1.blogspot.com
derininperievi.blogspot.com
serinmavi.blogspot.com

TASARIM

Ferah A.Tırıc

Yorumlarınız, sorularınız ve bilgi için mail ve web adresimiz

ferah@ferahinmutfagi.com
tuzbiber.ferahinmutfagi.com